



TMC-01/17

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
Borang Permohonan *Trust MyCatering*

BAHAGIAN A: MAKLUMAT PENGUSAHA KATERING MAKANAN

BARU PEMBAHARUAN

NAMA PEMILIK PERNIAGAAN <i>(seperti di dalam kad pengenalan/passport)</i>			
NO KAD PENGENALAN/ PASSPORT			
NAMA DAN ALAMAT SYARIKAT			
ALAMAT PREMIS			
WAKIL SYARIKAT			
NO. TEL / NO. FAKS		NO. TEL BIMBIT	
ALAMAT EMEL		WEBSITE (jika ada)	
PROFIL FACEBOOK <i>(jika ada)</i>		FACEBOOK PAGE <i>(jika ada)</i>	
JENAMA (jika ada)			
DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN	ADA	TIADA	
1. Salinan sijil/ slip pendaftaran premis KKM			
2. Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)			
3. Salinan lesen pihak berkuasa tempatan atau lampiran surat pengesahan dari agensi kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja)			
4. Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)			
5. Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan			
6. Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan			
7. Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)			
8. Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)- (1 salinan) (Untuk kategori mass catering)			
9. Salinan sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering)			

BAHAGIAN B: MAKLUMAT PREMIS				
PREMIS KATERING (sila tandakan ✓ pada yang berkaitan)	i. Restoran/ Kedai Makan	<input type="checkbox"/>	ii. Kafeteria	<input type="checkbox"/>
	iii. Kantin/Dapur Asrama	<input type="checkbox"/>	iv. Rumah Kediaman	<input type="checkbox"/>
	v. Hospital/ Pusat Rawatan Harian	<input type="checkbox"/>	vi. Bangunan Khas	<input type="checkbox"/>
	vii. Bengkel	<input type="checkbox"/>	viii. Hotel	<input type="checkbox"/>
KATEGORI KATERER	Kecil (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <100 pax, Bilangan pekerja: <10 orang)			<input type="checkbox"/>
	Sederhana (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <500 pax, Bilangan pekerja: 11-20 orang)			<input type="checkbox"/>
	Mass (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan >500 pax, Bilangan pekerja: > 20 orang)			<input type="checkbox"/>
PEMBEKAL BAGI:	MAKANAN	a. Premis Kerajaan / Swasta b. Majlis Keraian c. Lain-lain Nyatakan:		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
BILANGAN PEKERJA	TEMPATAN:		ASING:	
BAHAGIAN C : PENGESAHAN PEMOHONAN				
TANDATANGAN:		COP RASMI SYARIKAT:		TARIKH:
----- NAMA: JAWATAN:				
Untuk kegunaan IPBKMM				
1. Tarikh terima permohonan: 2. Fi Sijil : (Nombor Bank Draf / Kiriman Wang / Wang Pos)				

TMC-02/17



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
Senarai Semak Borang Permohonan *Trust MyCatering*
(Untuk Kegunaan JKN/PKD)

NAMA PREMIS			
ALAMAT PREMIS			
KATEGORI PERMOHONAN		<input type="checkbox"/> Baru	<input type="checkbox"/> Pembaharuan
KATEGORI KATERER		<input type="checkbox"/> Kecil	<input type="checkbox"/> Sederhana <input type="checkbox"/> Mass
Bil.	Perkara	Pemohon	Kegunaan Pejabat
		(√ / X)	(√ / X)
1.	Borang Permohonan (TMC-01/17)		
2.	Salinan sijil/slip pendaftaran premis KKM		
3.	Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)		
4.	Salinan lesen / dokumen sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja)		
5.	Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)		
6.	Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan		
7.	Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan		
8.	Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)		
9.	Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan PJKM (Untuk kategori mass catering)		
10.	Salinan Sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering)		
Untuk Kegunaan Pejabat			
11.	Tarikh Terima		
12.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
Akuan Penerimaan Fi oleh IPBKKM			
Nombor Rujukan Pemohon : _____		Tarikh : _____	
Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk draf bank/ kiriman wang/ wang pos bernombor _____ sebanyak RM _____ yang bertarikh _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____.			
Tandatangan penerima : _____			
Nama Pegawai dan Jawatan : _____			

SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN PENSIJILAN TRUST MyCATERING UNTUK MASS KATERING

Nama Syarikat:

ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
1.1 Vaksinasi	<i>Mendapat vaksinasi anti tifoid (TY2).</i>			
1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan	<i>Pengendali makanan menghadiri latihan dan memiliki sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) yang sah.</i>			
1.3 Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan	<i>Penyelia menghadiri latihan dan memiliki sijil Kursus Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan dari Sekolah Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (SLPPM) yang sah.</i>			
1.4 Kebersihan Diri	<i>Pakaian bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Memakai pakaian pelindung luar / apron - bersih dan berwarna cerah.</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih.</i>			
	<i>Pakai penutup kepala.</i>			
	<i>Pakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).</i>			
	<i>Tidak memakai barang kemas (cth: cincin / rantai / gelang) / aksesori (cth: jam tangan / pin tudung).</i>			
	<i>Pakai kasut bertutup (tidak dibenarkan pakai selipar).</i>			
	<i>Tiada luka/kudis.</i>			
1.5 Amalan Pengendali Makanan	<i>Basuh tangan dengan betul (sebelum memulakan kerja, selepas ke tandas dan selepas mengendalikan bahan tercemar).</i>			
	<i>Tidak melakukan apa-apa kelakuan / tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung / apron sebelum ke tandas.</i>			
ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
2.1 Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung.</i>			
2.2 Dinding /Siling/ Pintu / Tingkap	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih, baik dan mudah dibersihkan (tiada habuk dan sawang).</i>			
2.3 Sistem Saliran	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih.</i>			
ELEMEN 3: REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
3.1 Sinki Cuci Tangan	<i>Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.</i>			
	<i>Sinki beroperasi secara bebas tangan (hands free operated).</i>			
	<i>Cecair pencuci tangan serta tuala kertas / pengering tangan disediakan.</i>			
	<i>Mempamerkan Poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.</i>			
3.2 Penstoran/ Ruang Penyimpanan	<i>3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku/dingin</i>			
	<i>3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berfungsi</i>			

	<p>dengan baik (< -18 °C) dan bersih.</p> <p>3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk / dingin berfungsi dengan baik (-1 hingga 10 °C) dan bersih.</p> <p>3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan maksimum.</p> <p>3.2.1.4 Bahan mentah dan makanan yang telah dimasak disimpan dalam ruangan yang berasingan.</p>			
	<p>3.2.2 Ruang Simpanan Kering</p> <p>3.2.2.1 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</p> <p>3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.</p> <p>3.2.2.3 Bebas dari serangan makhluk perosak.</p> <p>3.2.2.4 Tiada makanan diletakkan di atas lantai. Kedudukan makanan perlu berada 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.</p>			
	<p>3.2.3 Ruang Simpanan Peralatan atau Perkakasan</p> <p>3.2.3.1 Sesuai dan bersih.</p> <p>3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</p>			
3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan	<p>Lantai yang sesuai.</p> <p>Sistem saliran yang baik.</p> <p>Berkeadaan bersih.</p> <p>Meja dan sinki diperbuat daripada bahan tahan karat.</p> <p>Memaparkan arahan pelupusan sampah.</p> <p>Sinki mempunyai ruang pencucian, merendam, ruang membilas dan pengeringan.</p>			
3.4 Bekalan Air/ Ais/ Stim	<p>Bekalan air yang bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.</p> <p>Sumber air daripada bekalan secara terus.</p> <p>Tidak meletakkan ais di atas lantai / permukaan yang terdedah kepada lalu lintas.</p> <p>Stim dari sumber air yang selamat dan tidak mencemar makanan.</p>			
3.5 Kelengkapan Gas Memasak	<p>Paip atau hos berada dalam keadaan sesuai, selamat dan bersih.</p>			
3.6 Pengudaraan	<p>Terdapat sistem pengudaraan yang baik dan perlu dibersihkan secara berkala.</p>			
3.7 Pencahayaan	<p>Pencahayaan mencukupi dan berada dalam keadaan bersih dan baik.</p> <p>Lampu berpenutup.</p>			
3.8 Bekalan Elektrik	<p>Tidak melakukan penyambungan suis dan soket yang membahayakan.</p>			
3.9 Kawasan Pelupusan Sisa Pepejal	<p>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah jenis tekan kaki.</p> <p>Tempat pengumpulan sampah hendaklah bebas daripada sebarang gangguan makhluk perosak.</p> <p>Tempat pengumpulan sampah adalah berkeadaan bersih dan diselenggara.</p>			
3.10 Kemudahan Bilik / Ruang Persalinan	<p>Bilik/ ruang persalinan perlu berkeadaan bersih dan kemas.</p> <p>Lokasi bilik/ ruang persalinan perlulah sesuai bagi menghalang pencemaran silang.</p>			
3.11 Tandas	<p>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.</p> <p>Mempunyai sumber air yang mengalir.</p> <p>Mempunyai kemudahan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan).</p> <p>Tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan / pemprosesan makanan.</p> <p>Pintu tandas tertutup sendiri (self closing door).</p>			

ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
4.1 Peralatan dan Perkakasan Dapur	<i>Berada dalam keadaan baik, mudah dibersihkan dan tidak bertoksik.</i>			
	<i>Peralatan dan perkakas yang rosak dan tidak digunakan dikeluarkan dari premis makanan.</i>			
	<i>Papan pemotong yang khusus digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.</i>			
4.2 Pencucian dan Penyelenggaraan	<i>Bahan, peralatan dan kaedah pencucian yang digunakan adalah betul dan sesuai.</i>			
	<i>Peralatan/ perkakasan dibersihkan sebelum dan selepas digunakan.</i>			
	<i>Peralatan/ perkakasan diselenggara dengan betul.</i>			
ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
5.1 Kawasan Penerimaan Bahan Mentah	<i>Berkeadaan bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Rekabentuk yang sesuai.</i>			
	<i>Pencahayaan mencukupi.</i>			
5.2 Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Mentah	<i>Penerimaan bahan mentah mengikut prinsip First In First Out (FIFO) atau First Expiry First Out (FEFO).</i>			
	<i>Selamat dan berkualiti.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan bahan bukan makanan dan makanan yang telah diproses.</i>			
	<i>Bahan mentah tidak disimpan bersama dengan makanan yang mengandungi hasil babi.</i>			
	<i>Dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Tiada makanan diletakkan secara terus di atas lantai.</i>			
	<i>Ruang penyimpanan selamat dari makhluk perosak.</i>			
5.3 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah	<i>Kaedah penyahbekuan yang betul dan sesuai.</i>			
	<i>Bahan mentah yang telah dinyahbeku tidak boleh disejukkbecu semula.</i>			
ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
6.1 Kawasan Penyediaan Makanan	<i>Berkeadaan bersih.</i>			
	<i>Susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang.</i>			
	<i>Corong asap dan kipas penyedut udara (exhaust fan) dalam keadaan bersih dan berfungsi.</i>			
	<i>Meja kerja diperbuat daripada bahan tahan karat, kalis air dan mudah diselenggara.</i>			
6.2 Kawalan Penyediaan Makanan	<i>Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.</i>			
	<i>Makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dengan betul sehingga diperlukan.</i>			
	<i>Suhu makanan direkodkan.</i>			
	<i>Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai.</i>			

ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
7.1 Kawalan Penerimaan Bahan Pembungkus	<i>Bahan pembungkus dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.</i>			
	<i>Bahan pembungkus diperiksa bagi mengesan sebarang kerosakan semasa penerimaan.</i>			
7.2 Kawalan Penyimpanan Bahan Pembungkus	<i>Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah.</i>			
	<i>Bahan pembungkus hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai (jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding).</i>			
	<i>Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i>			
	<i>Stor/ kawasan penyimpanan bahan pembungkus hendaklah sentiasa dalam keadaan yang bersih.</i>			
7.3 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan	<i>Proses pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).</i>			
	<i>Pembungkusan makanan hendaklah dikendalikan dengan cara yang selamat dengan menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan dan peralatan yang bersesuaian.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapis untuk mengendalikan makanan yang tidak dibungkus.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.</i>			
	<i>Makanan yang telah dibungkus perlu dikendalikan dengan cara yang boleh meminimalkan pencemaran sebelum pengedaran.</i>			
ELEMEN 8. KAWALAN PENYIMPANAN MAKANAN SEDIA DIMAKAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
8.1 Kawalan Penyimpanan Makanan Sedia Dimakan	<i>Makanan sedia dimakan hendaklah disimpan secara berasingan dengan bahan mentah.</i>			
	<i>Keadaan penyimpanan makanan sedia dimakan hendaklah dipastikan optima berdasarkan kesesuaian produk.</i>			
	<i>Tarikh penyediaan dan tarikh luput produk siap perlu dicatatkan dengan jelas dan kekal pada bahan pembungkusan.</i>			
	<i>Sekiranya makanan disimpan di dalam bilik sejuk beku, pastikan suhu penyimpanan sejuk beku adalah < -18 °C.</i>			
	<i>Sekiranya makanan di simpan di ruang simpanan sejuk / dingin, pastikan suhu penyimpanan sejuk/dingin adalah (-1 hingga 10 °C).</i>			
	<i>Pastikan penyimpanan di dalam bilik sejuk beku tidak melebihi muatan.</i>			
	<i>Bilik sejuk beku tidak dibuka terlalu lama bagi mengelakkan gangguan pada rantaian sejuk (cold chain) makanan.</i>			
	<i>Stok makanan disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i>			
	<i>Makanan hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai.</i>			

ELEMEN 9: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
9.1 Bekas	<i>Bekas makanan bersih, berkeadaan baik dan sesuai.</i>			
	<i>Menggunakan bekas berpenambat yang sesuai (jika berkenaan).</i>			
9.2 Kenderaan Pengkangkutan	<i>Kenderaan pengangkutan berkeadaan baik, bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Mempunyai rekod sistem kawalan suhu dan kelembapan.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan makanan hasilan babi.</i>			
	<i>Tiada pencampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.</i>			
	<i>Tidak mengangkut bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.</i>			
	<i>Suhu pengangkutan makanan sejuk antara -1°C hingga 10°C.</i>			
	<i>Suhu pengangkutan makanan sejuk beku adalah -18°C.</i>			
ELEMEN 10: PENGHIDANGAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
10.1 Penghidangan Makanan	<i>Pengendali makanan mematuhi kriteria seperti yang dinyatakan di Elemen 1.</i>			
	<i>Makanan yang dipamerkan di tempat penghidangan tidak melebihi tempoh 4 jam pada suhu bilik dari tempoh memasak.</i>			
	<i>Menggunakan perkakasan yang bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Lebihan makanan tidak boleh digunakan semula atau dicampur dengan makanan yang baru dimasak.</i>			
ELEMEN 11: KAWALAN MAKHLUK PEROSAK				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
11.1 Kawalan Makhluk Perosak	<i>Memastikan kawasan luar dan dalam premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.</i>			
	<i>Tiada lubang bukaan yang terbuka secara terus ke dalam premis makanan.</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di kawasan penyediaan makanan.</i>			
	<i>Program kawalan makhluk perosak secara berjadual perlu disediakan dan dipatuhi.</i>			
	<i>Mengambil tindakan segera untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula sekiranya terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.</i>			
ELEMEN 12: KEBOLEHKESANAN (TRACEABILITY)				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
12.1 Kebolehhesanan	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran.</i>			
	<i>Semua produk makanan berbungkus (packed food) perlu dilabelkan seperti berikut dengan nombor siri (batch)/ sebarang penandaan seperti tarikh dan masa penyediaan, nama dan alamat syarikat, nama produk dan tarikh luput (jika perlu).</i>			

	<i>Mempunyai rekod maklumat pembekal bahan mentah, pembekal bahan pembungkus, penyediaan makanan dan pengedaran makanan yang lengkap.</i>			
	<i>Mempunyai prosedur penarikan balik produk sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran.</i>			
ELEMEN 13: DOKUMEN DAN REKOD				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
13.1 Rekod	<i>Semua rekod perlu disimpan.</i>			
	<i>i) Rekod Vaksinasi Anti Tifoid ii) Rekod Latihan Pengendali Makanan iii) Rekod Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan iv) Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan</i>			

Disediakan oleh :

Nama :

Jawatan :

Tarikh :

REKOD KEPUASAN PELANGGAN (diisi oleh wakil pelanggan)			
i) Wakil Syarikat Pembekal:			
ii). Tarikh penghantaran:			
iii). Bilangan Tempahan (pax) :			
iv) Jenis menu			
a) Hidangan utama:			
b) Hidangan sampingan:			
v) Nama Syarikat Pelanggan:			
vi) Wakil Syarikat Pelanggan:			
BIL.	PERKARA	PATUH	TIDAK PATUH
Pakaian Pengendali Makanan			
1	Memakai pakaian pelindung (apron/ pakaian seragam)		
2	Memakai penutup kepala		
3	Memakai kasut bertutup		
4	Kebersihan diri (kuku pendek, tiada luka, tidak memakai aksesori perhiasan diri)		
Kebersihan Peralatan (Bersih, berkeadaan baik, dan sesuai)			
5	Pinggan/mangkuk		
6	Gelas/cawan		
7	Bekas makanan		
8	Penyepit makanan/sudu/garpu		
Penghidangan Makanan			
9	Makanan berpenutup dan tidak terdedah		
Pengurusan Sisa Makanan			
10	Plastik/ tong sampah disediakan		
JUMLAH PATUH =		/10	
PERATUS MARKAH =		Jumlah Patuh	x 100%
		10	
		=	
Ulasan / Penambahbaikan:			
Nota skala: >90% Sangat berpuas hati, 70%-89% Berpuas hati <70% Tidak berpuas hati			